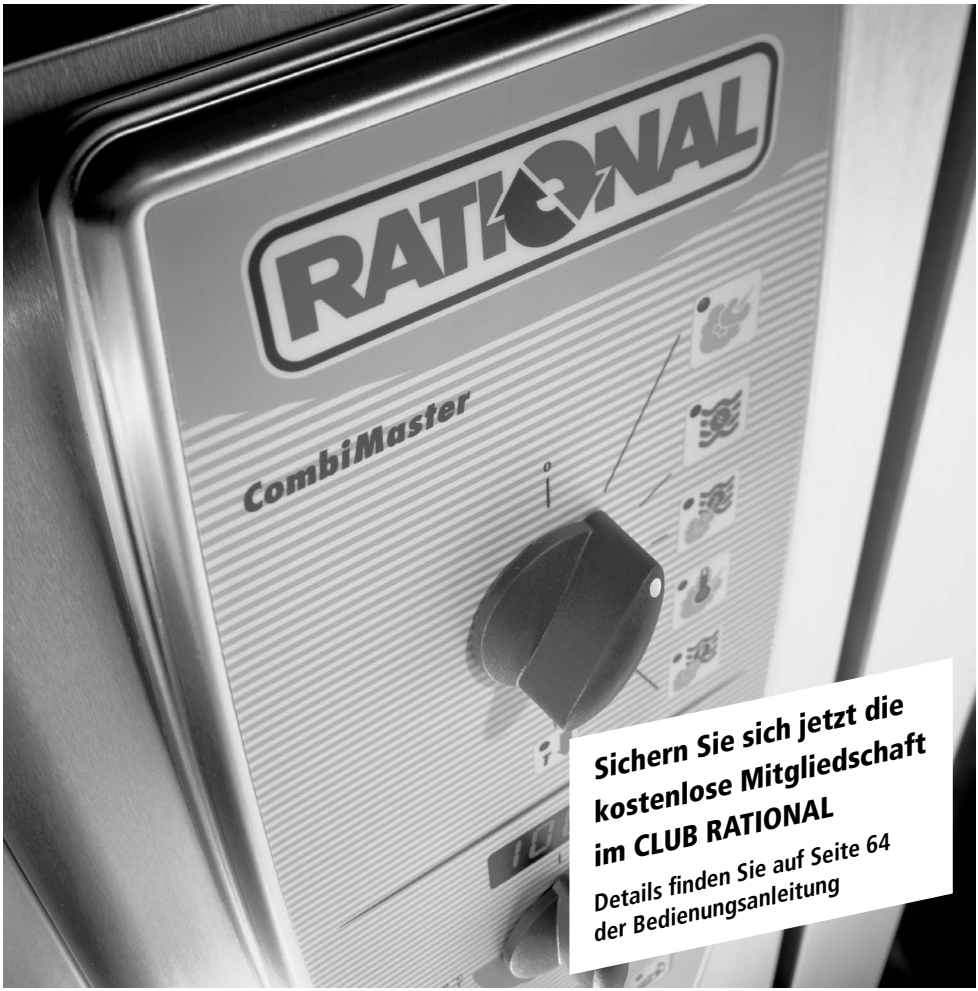
Bedienungsanleitung
CombiMaster


RATIONAL
CombiMaster
Sichern Sie sich jetzt die kostenlose Mitgliedschaft im CLUB RATIONAL
Details finden Sie auf Seite 64 der Bedienungsanleitung

RATIONAL®

Sicherheitsvorschriften

Warnung:
Eine falsche Installation, Einstellung, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie das Bedienhandbuch sorgfältig durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Zu Ihrer Sicherheit:
Lagern oder benützen Sie keine brennbaren Gase oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Gerätes.

Verhalten bei Gefahr und bei Geruch von Gas:
- Schließen Sie sofort die Gasversorgung
- Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes
- Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung
- Benützen Sie ein externes Telefon und informieren sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle).

„RESET" (nur Gasgeräte)
Bei Störung der Brennerfunktion leuchtet in der Anzeige „rES" auf. Nach 15 Sek. ertönt ein akustisches Signal. Durch Drücken auf die Anzeige „rES" wird der automatische Zündvorgang neu eingeleitet. Wenn die „rES"-Anzeige nach ca. 15 Sek. nicht erneut aufleuchtet, brennt die Flamme und das Gerät ist funktionsbereit.
Leuchtet die Anzeige trotz wiederholtem Drücken auf, bitte den Kundendienst verständigen!

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen CombiMaster.

Mit dem Erwerb Ihres neuen CombiMasters haben Sie sich für einen Combi-Dämpfer der Spitzenklasse entschieden.

Dank der hervorragenden Verarbeitungsqualität und der nahezu uneingeschränkten Garmöglichkeiten, werden Sie mit dem CombiMaster für viele Jahre einen zuverlässigen Partner in Ihrer Küche haben.

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile Ihres CombiMasters umfangreich nutzen können, empfehlen wir Ihnen das Handbuch intensiv zu studieren.

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Rechnungsstellung.
Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen CombiMaster.

Ihre
RATIONAL AG

Händler:	**Installateur:**
	Installiert am:

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

Deutschland 08191 327300 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 62 7973444

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

Deutschland 01805 327333 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 62 7973444

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Info

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit	5
Tägliche Reinigung und Pflege	10
Funktionsteile	11
Bedienungselemente	12
Betriebsarten	13
Betriebsart Dämpfen	14
Betriebsart Heißluft	16
Betriebsart Combi-Dämpfen	19
Betriebsart Vario-Dämpfen	21
Betriebsart Finishing®	23
Arbeiten mit Kerntemperaturfühler	25
Funktion Cool Down	28
Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit	28
Reinigung	29
Service – Entkalken Dampfgenerator	31
Entleerung Dampfgenerator	34
Störmeldungen	35
Haustechnik	36
Geräte-Optionen	38
Leistungsbeispiele	40
Bevor Sie den Kundendienst anrufen	58
CE Konformität / VDE Zulassung	60
CLUB RATIONAL	64

- Bitte nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie sich die nachfolgenden Sicherheits- und Bedienungshinweise sorgfältig durch.
- Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist.
- Dieses Gerät darf nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwendet werden. Jeder andere Gebrauch wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und somit gefährlich.
- Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.
- Nur geschulte Anwender dürfen das Gerät benutzen.
- Eine regelmäßige Sicherheitsunterweisung des Bedienpersonals durch den Betreiber ist dringend erforderlich.
- Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, empfehlen wir regelmäßige Schulungen Ihres Personals durch den Betreiber durchzuführen.

Achtung! Prüfung vor dem täglichen Einschalten

- Luftleitblech oben und unten verriegeln.
- Einhängegestell oder Hordengestellwagen im Garraum vorschriftsmäßig arretieren.

Allgemeines

- Die Temperaturerhöhung des Türglases, Außenmantel und von Anbauteilen kann höher als 60 °C sein.
- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Bei längeren Betriebspausen den bauseitigen Wasserabsperrhahn schließen und die Energieversorgung (Gas und Strom) zum Gerät bauseitig abschalten.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z.B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett eingeschoben werden.

Bei der Aufstellung von Tischgeräten mit einem original Standard-Unterbau bzw. -Unterschrank des Geräteherstellers beträgt die maximale Arbeitshöhe am obersten Einschub 1600 mm.

WARNUNG – Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Kochens verflüssigendem Kochgut gefüllt werden, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann. Hinweis:aufkleber ist dem Gerät beigelegt.

Achtung!

- **Vorsicht! Heiße Wrasen (Verbrennungsgefahr)!**
- **Vorsicht! Behälter und Roste sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**
- **Werden fahrbare Geräte und Hordengestellwagen nicht bewegt, so müssen die Feststellbremsen der Räder aktiviert sein.**

Nur Gasgeräte

- Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, so muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein.
- Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, so muss die Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung gereinigt werden. Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes.
- Der Bereich unter dem Gerät darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden.
- Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden.

Wassermangel

H2O

Beim Einschalten kann der Hinweis: H2O im Display erscheinen. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.

- Leuchtet die Anzeige weiter, überprüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist und das Sieb am Wasserzulauf (Magnetventil) frei ist.

Umgebungstemperaturen

Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C ist darauf zu achten, dass der Garraum vor Inbetriebnahme auf Raumtemperatur (> + 5 °C) erwärmt wird.

Beschicken/Entnehmen

Gerätetür langsam öffnen.

Beim Öffnen schaltet die Beheizung und das Lüfterrad automatisch ab.

Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv. Das Lüfterrad läuft nur kurz nach. Greifen Sie nicht in das Lüfterrad.

Behälter oder Roste nur einschieben, wenn das Einhängegestell ordnungsgemäß fixiert ist, bzw. der Hordengestellwagen bis zum Anschlag eingefahren, arretiert und die Verriegelungen geschlossen sind.

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.

Hinweis:

Garraumtür verfügt über eine Zuschlagfunktion.

Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.

Geräte mit Einhängegestelle (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

Entnehmen

Einhängegestell in der Mitte leicht anheben und aus der vorderen Arretierung heben.

Einhängegestell zur Mitte des Garraumes schwenken.

Einhängegestell nach oben drücken, aus den Fixierungen heben. Einhängen in umgekehrter Reihenfolge.

Hordengestellwagen

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Einhängegestell entnehmen.
- Einfahrschiene auf Geräteboden legen und einrasten.

- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert wird.
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen einfahren.
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag einfahren und mit der Arretierung fixieren.
- Transportwagen muss ordnungsgemäß durch Halterung am Gerät fixiert sein.
- Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen entriegeln und herausziehen.
- Beim Transport des Hordengestellwagens oder Tellerhordenwagens auf dem Transportwagen auf Einrasten des Wagens in die Transportsicherung achten.
- Behälter mit Flüssigkeiten sind abzudecken und zu sichern, so dass keine Verbrühungsgefahr durch überschwappen der Flüssigkeit besteht.

Achtung!

- **Die GN-Behälterverriegelungen am Hordengestellwagen schließen!**
- **Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen und auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene bzw. Schwelle kippen.**

Gerätegröße	Max. Beschickungsmengen
6 x 1/1 GN	30 kg (je Einschub max. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg (je Einschub max. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg (je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg (je Einschub max. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg (je Einschub max. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg (je Einschub max. 30 kg)

Kerntemperaturfühler

- Der Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler können heiß sein – Küchenhandschuhe verwenden.
- Kerntemperaturfühler vor Verwendung mit der Handbrause kühlen.
- Den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.
- Vor Entnahme der Beschickung den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut entnehmen.
- Den Kerntemperaturfühler immer vollständig in die dafür vorgesehene Halterung einsetzen – Beschädigungsgefahr.

Cool down

Verwenden Sie zum Abkühlen des Garraumes die Funktion „Cool down".

Warnung!

- **Während des „Cool down" läuft das Lüfterrad bei geöffneter Tür!**
- **Funktion „Cool down" nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech einschalten.**
- **Greifen Sie nicht in das Lüfterrad.**
- **Gerät darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden.**

Handbrause (optional)

- Zur Verwendung Handbrause mindestens 20 cm herausziehen.
- Handbrause verfügt über keine Raststellung. Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die verfügbare max. Schlauchlänge, kann zu Beschädigungen am Schlauch führen.
- Durch Drücken auf den Betätigungsknopf der Handbrause können 2 Dosierstufen angewählt werden.
- Handbrause rollt automatisch zurück.
- Stellen Sie sicher, dass nach Verwendung der Handbrause der Schlauch vollständig aufgerollt ist.

Achtung!

- **Handbrause und Wasser aus der Handbrause kann heiß sein!**

Entkalken

- Beachten Sie, dass der Dampfgenerator nach Bedarf entkalkt werden muss (siehe Kapitel Entkalken).

Warnung!

- **Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!**
- **Um Material- und Gesundheitsschäden zu vermeiden, benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung Sicherheitsbrille Schutzhandschuhe Gesichtsschutzmaske.**

Wartung

- Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.

Gefahr!

- **Hochspannung!**
- **Vor Öffnen der Servicetür und Arbeiten an spannungführenden Teilen ist das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei zu schalten.**

Haustechnik

- Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet®-Reinigung) Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung getrennt werden.
- Bei Installation des Gerätes auf Rollen muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, so muss sichergestellt werden, dass die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.

Das Gerät darf nach Ende seiner Lebenszeit nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgegeben werden.

Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Info

Tägliche Reinigung und Pflege

Achtung!

- **Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Reinigen".**
- **Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze (Dämpfen) täglich gereinigt werden.**
- Garraum trocknen - lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Beachten Sie die Hinweise auf der Reinigerverpackung.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und damit zum Verlust des Garantieanspruchs führen.
- Keine Scheuermittel oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuerndem Spülmittel verlängert die Lebensdauer.
- Zuluftfilter 1x im Monat entnehmen und reinigen (siehe Haustechnik).

Warnung!

- **Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so kann sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden.**
- **Tragen Sie vorschriftsmäßige Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.**

Funktionsteile

① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)

② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)

③ **Garraumbeleuchtung**

④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**

⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlag-Funktion
Standgeräte: Einhandbedienung

⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)

⑦ **Integrierte und selbstentleerende Türtropfwanne** (innen)

⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**

⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)

⑩ **Typenschild**
(mit allen wichtigen Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp und Geräte-Nummer, siehe auch Funktionen/Einstellungen/Typ, Optionsnummer)

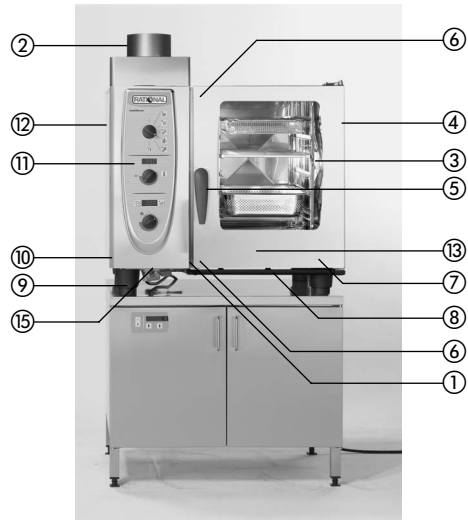
⑪ **Bedienblende**

⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**

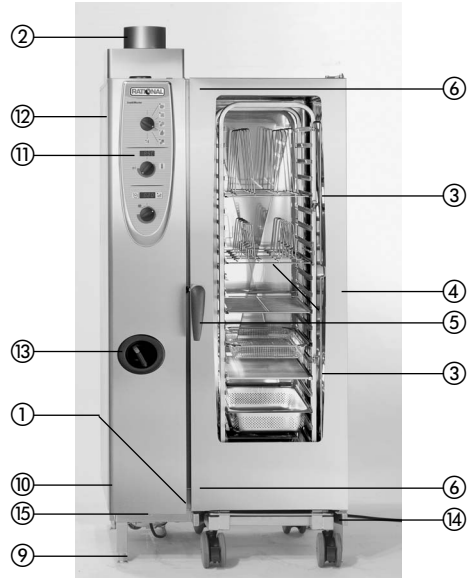
⑬ **Handbrause** (Optional)
(mit Rückhol-Automatik)

⑭ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)

⑮ **Luftfilter** (Zuluft Installationsraum)

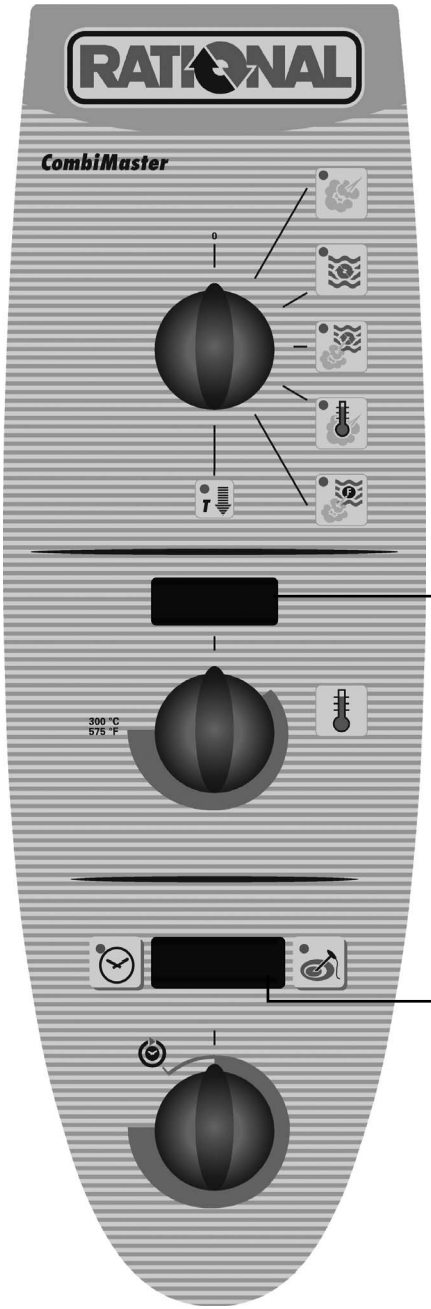


Tischgeräte 6 x 1/1 GN, bei 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN identisch.



Standgeräte 20 x 1/1 GN, bei 20 x 2/1 GN identisch.

Bedienungselemente



Dämpfen (100 °C)

Heißluft (30 °C bis 300 °C)

Combi-Dämpfen (30 °C bis 300 °C)

Betriebsarten-Wahlschalter

Vario-Dämpfen (30 °C bis 99 °C)

Finishing (30 °C bis 300 °C)

Zusatzfunktion „Cool Down“

Garraumtemperaturanzeige

Garraumtemperatur-Einstellrad

Anzeige Heizungsbetrieb

Taste Uhr (0 bis 120 Min.)

Taste für Kerntemperatur
(0 °C bis 99 °C)

Anzeige für Zeit/Kerntemperatur

Einstellrad für
Uhrzeit/Kerntemperatur

Betriebsarten

Betriebsart „Dämpfen“

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Dieser wird drucklos in den Garraum eingespeist und mit hoher Geschwindigkeit vom Lüfterrad umgewälzt. Das patentierte Regelsystem sorgt dafür, dass immer die Menge Dampf eingespeist wird, deren Energie vom Gargut tatsächlich aufgenommen werden kann. Die Garraumtemperatur in dieser Betriebsart ist konstant auf 100 °C eingestellt.

Betriebsart „Heißluft“

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Das Lüfterrad verteilt die Heißluft gleichmäßig im gesamten Garraum. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.

Betriebsart „Combi-Dämpfen“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.
Dabei ist im Garraum immer die optimal geregelte Feuchtigkeit, die ein Austrocknen des Garguts verhindert.

Betriebsart „Vario-Dämpfen“

Ein elektronisches Regelsystem mit gradgenauen Temperaturfühlern hält die vor-gewählte Gartemperatur im gesamten Garraum konstant. Die feinfühlige Steuerung und die Regeltechnik gewährleisten ein produktgerechtes Garraumklima. Die Garraumtemperatur kann variabel von 30 °C bis 99 °C eingestellt werden.

Betriebsart „Finishing®“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Die Garraumtemperatur kann individuell von 30° C bis 300 °C eingestellt werden.

Betriebsart – Dämpfen

„Dämpfen"

Der Frischdampfgenerator erzeugt -hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur in -dieser Betriebsart ist konstant auf **100 °C** eingestellt.

Garungsarten:

Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.

1

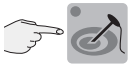
Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

3

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

2



3

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Tomates concassèes, Garnituren (Gemüse, Früchte), Pilze, Blanchieren von Julienne und Brunoise, Blanchieren von Gemüse für Füllungen, Rouladen usw., Zwiebel schälen, Kastanien schälen, Hülsenfrüchte quellen.

- **Vorspeisen**
  Rührei, pochiertes Ei im Förmchen, hartgekochte Eier, Spargel, Gemüseflans, gefülltes Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Lauch, Sellerie usw.).

- **Suppeneinlagen**
  Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale.

- **Hauptgerichte**
  gekochtes Rindfleisch, Kasseler, Eisbein, Zunge, Suppenhuhn, Truthahnkeulen, Sulzenfleisch, Fisch.

- **Beilagen**
  Risotto/Reis, Knödel (Semmel, Böhmische, Servietten), Klöße, Teigwaren (Nudeln), Gemüse frisch und Tiefkühlware (TK), Gemüsepudding, Kartoffelroulade, Kartoffel geschält, ungeschält, tourniert.

- **Desserts**
  Früchte frisch oder TK (z. B. heiße Himbeeren), Kompotte, Milchreis.

Betriebsart – Dämpfen

Tipps

- Überprüfen und überlegen Sie täglich, welche Komponenten Sie in der Betriebsart **„Dämpfen" gemeinsam garen können,** um so einen hohen Aus-lastungsgrad des Combi-Master zu erreichen. Machen Sie sich bewußt, dass Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Obst (sofern sie derselben Zubereitungs-art entsprechen, auch gleichzeitig gegart werden -können).

- **Kartoffeln** in gelochten GN-Behältern garen, die Dampfdurchdringung und Garung ist durch die Perforierung schneller und intensiver.

- **Gemüsefond** kann in einem Behälter, der in den untersten Einschub geschoben wurde, aufgefangen werden.

- Besser zwei flachere GN-Behälter verwenden als einen hohen => die **Schütthöhe** ist niedriger und die Lebensmittel liegen nicht so schwer aufeinander.

- **Klöße oder Knödel** nicht zu dicht in einen flachen geschlossenen GN-Behälter legen.

- **Reis und Getreide** als einzige Lebensmittel mit Wasser ansetzen: 1 Teil Körner, 1,5 bis 2 Teile Wasser.

- **Tomaten** können sehr einfach abgezogen werden: für ca. 1 Min. in die Betriebsart „Dämpfen" geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Betriebsart – Heißluft

„Heißluft"

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Garungsarten:

Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

1

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

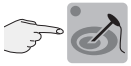
2

3

4

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3



4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Speck anschwitzen, Knochen rösten, Teig (Hefe) gehen lassen.

- **Vorspeisen**
  Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüsepastete, Pasteten, Roastbeef, Chicken Wings, Finger food, Entenbrust, Quiches, Mürbteig-Gebäck, Tartelettes.

- **Suppeneinlagen**
  Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Käse-Croûtons.

- **Hauptgerichte**
  Steak, Rumpsteak, T-Bone, Leber, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe / ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes, pan. Conveni-ence, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett, Pizza.

- **Beilagen**
  Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Rösti, Folienkartoffeln, Idaho-Potatoes, Kartoffel-Souffle, Macaire-Kartoffel, Duchesse-Kartoffel.

- **Desserts**
  Biskuit, Rührmassen, Sandmassen, Feingebäck, Blätterteig, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, Apfelstrudel, Backwaren (vorgegart), TK.

Betriebsart – Heißluft

Tipps

- **Garzeiten**
  Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht und Höhe des Bratgutes. Roste oder Behälter nicht zu dicht belegen, damit eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.

- **Allgemeine Hinweise zu Kurzgebratenem**
  - **Vorheizen** auf eine möglichst hohe Temperatur (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
  - möglichst **schnelle Beschickung,** um den Temperaturabfall im Garraum niedrig zu halten.
  - **während des Garvorganges** (bei Vollbeschickung) kurz die Tür öffnen, um überschüssige Feuchtigkeit aus dem Gerät herauszulassen.
  - bei Kurzbratstücken und Bratprodukten, die sehr viel Feuchtigkeit abgeben (z. B. Hähnchenkeulen), die **Beschickungsmengen** ggf. auf 75 bzw. bis maximal 50% der theoretischen Höchst-Menge **reduzieren.**

- **Paniertes Bratgut**
  möglich mit jeder Art von Panade. Zur intensiven Bräunung bräunungsunterstützende Fette oder eine Paprika-Öl-Mischung verwenden. Panade fest anklopfen, mit flüssigem Fett behandeln und das Gerät nicht zu voll beschicken. Faustregel: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Minuten Garzeit.

  Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt).

  Optimale Schnittstärken: 1,5 bis 2 cm.

  Zubehör: Roste für gleichmäßige Bräunung auf Ober- und Unterseite, auf gleichmäßige Schnittstärke achten und gleiche Größen auf denselben Granit-Behälter legen.

- **Gratinieren**
  von weißen und dunklen Fleischgerichten, Fischen und Muscheln, Spargel, Chicoree, Broccoli, Fenchel, Tomaten, Toasts.

  Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungs-kontrolleuchte erlischt). Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen.

  Z.B.: Roste oder Behälter (20 mm) zum Überbacken von Toast, Steaks und Suppen.

- **Fisch-Zubereitung**
  Mehlieren und Fettzugabe.

Betriebsart – Heißluft

- **Backen**
  Vorheizen: auf Backtemperatur. Bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.
  Backtemperatur: ca. 20 bis 25 °C niedriger als im herkömmlichen Backofen.
  Bei Brötchen nur jeden zweiten Einschub verwenden.

  Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen.

  Brötchen-Teiglinge auftauen lassen und kurz gehen lassen.

  Zubehör:
  Backblech gelocht mit Teflonbeschichtung, Back- und Bratblech oder granitemaillierte GN-Behälter verwenden.

Betriebsart – Combi-Dämpfen

„Combi-Dämpfen"

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feuchtheißes Klima für eine besonders intensive Garung.

Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

Garungsarten: Braten, Backen.

1

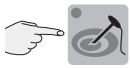
Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

3

4

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3 

4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Knochen rösten.

- **Vorspeisen**
  Quiche Lorraine, Gemüseauflauf, Flans, Moussaka, Lasagne, Canneloni, Paella, Nudelauflauf.

- **Hauptgerichte**
  Braten (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel, Wild), Rouladen, gefülltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Kraut, Zwiebel, Kohlrabi), überbackenes Gemüse (Blumenkohl), Truthahnkeulen, gefüllte Kalbsbrust, Schinkennudeln, Getreideflan, Schweinshaxen, Schweinebauch, Omelette in verschiedenen Variationen.

- **Beilagen**
  Kartoffelgratin, Tiefkühlprodukte (Kartoffeltaschen gefüllt, …), Kartoffelauflauf.

- **Desserts**
  Hefeteig.

- **Verschiedenes**
  Brot, Brötchen, Brezel (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).

Betriebsart – Combi-Dämpfen

Tipps

- Bratenstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, damit die Garung gleichmäßig erfolgt.
- Braten mit Schwarte oder größere Bratenstücke ca. 1/3 der Garzeit andämpfen.
- Kondensat in einem Behälter (Hilfseinschub) auffangen und damit die angerösteten Knochen für die Sauce ablöschen.

- **Saucen-Zubereitung**
  - In den Hilfseinschub einen geschlossenen Behälter einschieben.
  - Knochen, Mire poix, Gewürze in Behälter geben und unter dem Fleisch mitrösten.
  - Ablöschen.
  - Während der gesamten Garzeit schmoren lassen.
  - Sehr konzentrierter Basisfond für Saucen.

- **Rouladen**
  in geschlossene GN-Behälter setzen, mit heißer Sauce -auffüllen und mit Behälter bedecken.

- **Backen**
  Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf Back-/Bratblechen zubereiten, Teflonbleche auch verwendbar.

Betriebsart – Vario-Dämpfen

„Vario-Dämpfen“

Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur kann variabel von **30 °C bis 99 °C** eingestellt werden.

1

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

3

4

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3

4

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Mise en place**
  Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonserve) pasteu-risieren.

- **Vorspeisen**
  Galantinen, Fischklößchen, Terrinen, Vakuumgerichte.

- **Suppeneinlagen**
  Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich/Royale.

- **Hauptgerichte**
  Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge), Truthahnfilet, Hühner-brüstchen, Rinderfilet, Würste Vitello.

- **Beilagen**
  Flan, Gemüsepudding, Polenta.

- **Desserts**
  Früchte, Creme Caramel, Kabinettpudding.

Betriebsart – Vario-Dämpfen

Tipps

•Garzeiten „Vario-Dämpfen“
Als Circa-Richtwerte dienen die Garzeiten der Betriebsart „Dämpfen“. Generell: Je niedriger die Gartemperatur gewählt wird, umso länger die Garzeit.

•Garraumtemperatur-Richtwerte „Vario-Dämpfen“:

Suppeneinlagen:	75 bis 90 °C
Fisch, Schalen- und	65 bis 90 °C
Krustentiere:	65 bis 90 °C
Fleisch- und Wurstwaren:	72 bis 75 °C
Helles Fleisch:	75 bis 85 °C
Dunkles Fleisch:	80 bis 90 °C
Geflügel:	80 °C
Desserts:	65 bis 90 °C

•Würzung
Vorsichtig würzen. Durch die niedrigen Gartemperaturen wird der typische Eigengeschmack intensiviert.
Achten Sie bei Vakuumgaren auf genaue Dosierung von Alkohol, Fumets, Essenzen und Reduktionen!

•Konservieren von Früchten/Gemüsen
Je nach Festigkeit des Rohproduktes und dem ge-wünschten Konservierungs-ergebnis, Gargut mit heißer oder kalter Flüssigkeit bedecken. Der Durchmesser der -verwendeten Konservierungs-Be-hälter (Gläser) sollte 100 mm nicht über-schreiten. Die Gar-temperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt).
Temperatur-Richtwerte: 74 bis 99 °C.

- **Vorteile:**
  – Feste Struktur der Füllungen.
  – Intensiveres Aroma und intensiverer Geschmack der Produkte.
  – Der Brühverlust ist bei fettem Material sehr gering.
  Temperatur-Richtwerte: 72 bis 80 °C.

- **Garen direkt im Serviergeschirr, z. B. Fisch.**

Betriebsart – Finishing®

„Finishing®“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Garraumtemperatur einstellbar von **30 °C bis 300 °C.**

1

Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

2

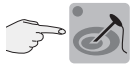
Wir empfehlen eine Garraumtemperatur von 120 °C und 140 °C. Die Garraumtemperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.

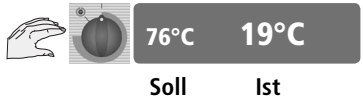
3

4

In der Regel beträgt die Finishingzeit für auf Teller angerichtete Speisen ca. 5 bis 8 Minuten – die Finishingdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Teller/Plattenanzahl, Füllhöhe und gewünschter Verzehrtemperatur, unterschiedlich.

Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

3 

4 

Soll **Ist**

Gargutbeispiele

- **Vorspeisen**
  Spaghetti aller Art, Canneloni, Lasagne, Gemüseteller, Käse- und Krautspatzen, Quiche Lorraine, Frühlingsrollen, Vollwertbratlinge, Zwiebelkuchen.

- **Hauptgerichte**
  Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Fertigmenüs, Rouladen, gefülltes Gemüse.

- **Beilagen**
  Reis, Kartoffel, Nudeln, Teigwaren, Gemüse, Auflauf, Gratin.

- **Desserts**
  Strudel, heiße Früchte.

Betriebsart – Finishing®

Tipps

- **Finishinggeschirr**
  Porzellanteller, Ton, Glas, Silberplatten, Kupferpfannen, Chromnickelstahl, Aluschalen (Außer-Haus-Geschirr).

- **Bankettservice/Reisegesellschaften**
  Teller-Finishing im Teller-Hordengestellwagen.
  – Große Mengen in kürzester Zeit.
  – Schneller Chargenwechsel.
  – Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen Stunden-durchsatz, schnellen Tischwechsel, mehr Umsatz.
  – für Teller bis 31 cm Durchmesser

- Serviergeschirr wird miterhitzt: Wärmespeicher für längere Ausgabewege.

- **Warmhaltehaube:** Zum Überbrücken von kurzen Wartezeiten oder für Transportwege.

- Die Speisenkomponenten nach Möglichkeit gleichmäßig und nicht zu dicht auf den Tellern bzw. Platten anrichten/dressieren.

- Gegartes Gemüse und Beilagen vor dem Anrichten zum Finishing mit wenig Butter oder Fett mischen.

- Soßen
  Grundsätzlich nach dem Finishing zugeben.

- Großvolumige Komponenten brauchen mehr Zeit zum Erwärmen.

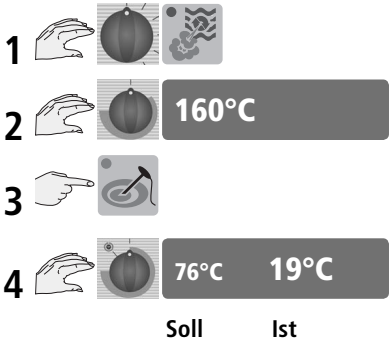
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Der Garprozess wird mit einer Kerntemperaturmessung im Lebensmittel geregelt.

Kerntemperaturfühler vor Gebrauch reinigen und mit kaltem Wasser abkühlen.

Den Kerntemperaturfühler im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes soweit einstechen, dass sich die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der Mitte des Gargutes befindet.

Bei allen Betriebsarten anwählbar



Zeitschaltuhr ist außer Funktion.

Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summton.

Zu Ihrer Sicherheit

- **Kerntemperaturfühler kann heiß sein – Küchenhandschuhe verwenden!**
- **Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.**
- **Vor Entnahme der Beschickung Kerntemperaturfühler aus dem Gargut entnehmen.**

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Tipps

- Bei Bratenaufschnitt die Kerntemperatur ca. 5 °C niedriger wählen, der Braten zieht während der Abkühlphase noch nach.
- Zur Vermeidung von Löchern (Eiweißgerinnung) im Produkt, kühlen Sie den Kerntemperaturfühler vor der Benutzung ab.
- Die eingestellten Temperaturwerte und Betriebsarten können Sie jederzeit verändern.
- Kerntemperatur-Messung: Ermittlung der optimalen Verzehrtemperatur beim Finishing®.

Kerntemperatur-Richtwerte

Rindfleisch	**Garzustand**	**Kern-temperatur**
Rinderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Rindsrose	vollgar	85 - 90 °C
Rinderbraten	vollgar	80 - 85 °C
Tafelspitz	vollgar	90 °C
Schweinefleisch		
Keule/Schlegel	vollgar	75 °C
Keule/Schlegel	hellrosa	65 - 68 °C
Schweinerücken	hellrosa	65 - 70 °C
Schweineschulter	vollgar	75 °C
Schweinebauch/ gefüllt	vollgar	75 - 80 °C
Schweinebauch/ Wammerl	vollgar	80 - 85 °C
hintere Schweine-haxe gebraten	vollgar	80 - 85 °C
Eisbein	vollgar	80 - 85 °C
Kochschinken	sehr saftig	64 - 68 °C
Kasseler (Aufschnitt-Buffet)		65 - 70 °C 55 - 60 °C
hintere Haxe gepökelt	vollgar	75 - 80 °C
Kasseler Rippchen	vollgar	65 °C
Schinken im Brotteig		65 - 68 °C

Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

Kerntemperatur-Richtwerte

Kalbfleisch	Garzustand	Kern-temperatur
Kalbsrücken	hellrosa	58 - 65 °C
Kalbskeule, Kalbsschlegel, Oberschale, Nuß und Frikandeau	vollgar	78 °C
Nierenbraten	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbraten/ Schulter	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbrust	vollgar	75 - 78 °C
Hammelrücken	rosa	65 - 70 °C
Hammelrücken	vollgar	80 °C
Hammelkeule	rosa	70 - 75 °C
Hammelkeule		82 - 85 °C

Lammfleisch

Durchgegart beträgt die Kerntemperatur zwischen 79-°C und 85 °C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, etwas leicht blaßrot. Der Fleischsaft ist klar.

Lammkeule	rosa	60 - 62 °C
Lammkeule	vollgar	68 - 75 °C
Lammrücken	rosa	54 - 58 °C
Lammrücken	vollgar	68 - 75 °C
Lammschulter	vollgar	78 - 85 °C

Kerntemperatur-Richtwerte

Geflügel Pasteten u. dergl.	Garzustand	Kern-temperatur
Hähnchen	vollgar	85 °C
Gänse/Enten	vollgar	90 - 92 °C
Truthahn	vollgar	80 - 85 °C
Pasteten		72 - 74 °C
Fleischkäse		72 - 78 °C
Terrinen		60 - 70 °C
Galantinen		65 °C
Ballotinen		65 °C
Foie gras		45 °C
Fisch, z.B. Lachs	glasig	60 °C

Funktion Cool Down
Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit

Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und Sie möchten nun bei reduzierter Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der Funktion „Cool Down" kann der Garraum schnell und materialschonend abgekühlt werden.

1 Tür schließen.

2

3 Tür öffnen.

Hinweis:

Vor dem Anwählen „Cool Down" Garraumtüre schließen.

Warnung!

- **Während des „Cool Down" schaltet das Gebläserad beim Öffnen der Tür nicht ab.**
- **„Cool Down"-Funktion nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitsystem einschalten.**
- **Nicht in das Lüfterrad greifen!**
- **Garraum darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden!**

Die Temperaturen können in Grad Celsius oder in Grad Fahrenheit angezeigt werden.

Wechseln der Anzeige Cesius / Fahrenheit

Halten Sie die „Uhrtaste" und die „Kerntemperaturtaste" gleichzeitig länger als 10 Sekunden gedrückt.

oder

Reinigung

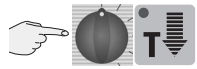
Reinigungsablauf

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung des Combi-Dämpfers zum Betriebsende unerläßlich.

Warnung!

- **Im beschriebenen Prozess arbeiten Sie mit einer aggressiven chemischen Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!**
- **Verwenden Sie unbedingt die vorschriftsmäßige Schutzkleidung, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske und Schutzbrille.**
- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.**
- **Verwenden Sie ausschließlich den Original Reiniger und die Original Handdrucksprühpistole des Geräteherstellers.**
- **Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.**
- **Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.**
- **Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so kann sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden.**
- **Bitte beachten Sie, dass das Luftleitblech und das Einhängegestell vor dem Start der Reinigung vorschriftsmäßig eingesetzt und verriegelt ist.**

So arbeiten Sie

1 

Garraum abkühlen (unter 60 °C).

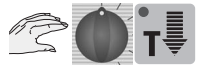
2

Gerät ausschalten.

3 Garraum und Türinnenseite, Türdichtung, **Raum hinter dem schwenkbaren Luftleitblech** und das Luftleitblech beidseitig mit Spezialreiniger einsprühen.

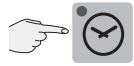
4 Luftleitblech und Einhängegestell vorschriftsmäßig verriegeln.

5 Garraumtür schließen.

6 

7

Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten.

8 

Reinigung

Reinigungsprogramm wird gestartet.

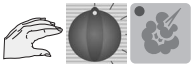
Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie aufgefordert, die Türe zu öffnen.

9 Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes Gerät **auch hinter dem Luftleitblech ausspülen.**

10 Garraum und Türdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.

11 Garraumtüre schließen.

Zum Trocknen des Garraumes wird nach dem Schließen der Garraumtüre automatisch die Betriebsart „Heißluft" für 10 Minuten eingeschaltet.

12 

Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das Reinigungsprogramm.

Achtung!

- **Um Korrosion des hochwertigen Chromnickelstahls zu vermeiden, muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in „Feuchter Hitze" regelmäßig gereinigt werden.**
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel – kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.
- Bei starker Verschmutzung vor dem Start der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart „Feuchte Hitze" für 10 Minuten einweichen lassen.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird, bzw. sich die Oberfläche verfärben kann.
- Keine Hochdruckreiniger verwenden.
- Die Düse und die Düsenverlängerung der Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit klarem Wasser spülen.
- Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit warmen Wasser spülen.
- Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Sie benötigen:
Handdrucksprühpistole – Artikelnr.: 6004.0100

Service – Entkalken Dampfgenerator

Ihr Gerät ist mit der patentierten Self Clean-Automatik ausgestattet. Durch die Self Clean-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht. Trotzdem muss der Dampfgenerator Ihres Gerätes abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung regelmäßig entkalkt werden.

Wir empfehlen folgende Entkalkungsintervalle, basierend auf 8 Stunden Dampfbetrieb pro Tag:

bis	18 °dH (bis 3,2 mmol/liter)	mindestens 1x jährlich
bis	24 °dH (bis 4,3 mmol/liter)	mindestens 2x jährlich
über	24 °dH (bis 4,3 mmol/liter)	mindestens 3x jährlich

Diese empfohlenen Entkalkungsintervalle können je nach Wasserzusammensetzung (z.B. Mineralien) von den oben genannten Richtwerten abweichen.

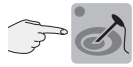
Entkalken Dampfgenerator

Warnung!

- **Im beschriebenen Prozess arbeiten Sie mit einer aggressiven chemischen Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!**
- **Um Material- und Gesundheitsschäden zu vermeiden, benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.**
- **Übergelaufene Entkalkerflüssigkeit sofort gründlich mit Handbrause ausspülen.**
- **Entkalkerpumpe und Schläuche nach dem Entkalken gründlich mit Wasser spülen.**
- **Verwenden Sie ausschließlich Entkalkungsmittel des Geräteherstellers.**
- **Beachten Sie die Hinweise und Sicherheitshinweise der Entkalkerpumpe.**

1

2 Garraumtüre schließen.

3 

Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige „CLEn" erscheint.

4

Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „CALC" erscheint.

5

Der Entkalkungsvorgang wird gestartet.

Hinweis:

Liegt die Garraumtemperatur beim Start des Entkalkungsvorgangs über 40 °C, wird automatisch „Cool Down" gestartet – Anzeige siehe „Cool Down".

Ist die Garraumtemperatur beim Start, bzw. nach dem „Cool Down" Vorgang unter 40 °C wird der Entkalkungsvorgang fortgeführt.

Service – Entkalken Dampfgenerator

Abpumpen Dampfgenerator

Nach Beendigung des Abpumpvorgangs erscheint:

Sie werden Aufgefordert die Entkalkerflüssigkeit einzufüllen.

6 Garraumtüre öffnen.

7

Einhängegestell links und Luftleitblech aus dem Garraum nehmen.

8

Führen Sie den Schlauch in die Dampfeintritts-öffnung bis zur angezeigten Markierung auf dem Schlauch. Befestigen Sie den Schlauch mit dem Drahthaken am linken Einhängegestell.

Hinweis:
Die Zuordnung der Markierung zur Gerätegröße ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.

9

Einhängegestell links zur Befestigung des Entkalkerschlauches wieder einbauen.

10 Führen Sie den Schlauch in den Kanister mit der Entkalkungsflüssigkeit.

11

Stellen Sie den Kanister in den Garraum.

12 Entkalkermenge mit der Entkalker-pumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.

Achtung!

- **Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Überschäumen führen.**

Service – Entkalken Dampfgenerator

Elektrogeräte

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
3,5 Liter	6 Liter	6 Liter
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
8,5 Liter	9 Liter	11,5 Liter

Gasgeräte

6 x 1/1 GN	**10 x 1/1 GN**	**6 x 2/1 GN**
4 Liter	7 Liter	6,5 Liter
10 x 2/1 GN	**20 x 1/1 GN**	**20 x 2/1 GN**
9 Liter	8 Liter	11 Liter

13 Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum (Handpumpe und Kanister).

Achtung!

- **Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein.**

14 Entkalkerflüssigkeit im Garraum und Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen!

15 Luftleitblech und Einhängegestell links korrekt in den Garraum setzen und vorschriftsmäßig verriegeln.

16

Nach angezeigten 30 Sekunden erscheint im Display „door".

17 Bitte Garraumtüre schließen.

Die Dauer der Entkalkungsphase wird angezeigt.

Dampfgenerator wird automatisch mehrmals gespült, anschließend schaltet das Gerät automatisch auf Dämpfen.

Nach Beendigung der Entkalkungsphase erscheint im Display „End".

18

Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie den Entkalkungsvorgang. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Hinweis:

Sie benötigen:

Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409

Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110

Service – Abbruch Entkalkungsvorgang

Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang unterbrechen.

Vor dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

1

Bitte Kerntemperatur-Taste 10 Sekunden gedrückt halten.

Ihr Geräte kann wieder zum Garen verwendet werden.

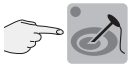
Nach dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

1

Gerät ausschalten und 4 Sekunden warten

2

Gerät einschalten

3 

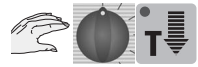
Der Enktaklungsvorgang wird abgebrochen, wenn die Kerntemperaturtaste innerhalb von 30 Sekunden gedrückt wird.
Wird die Taste Kerntemperaturtaste nicht innerhalb 30 Sekunden gedrückt, läuft der Entkalkungsvorgang unverändert ab.

Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.

Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.

1 

2 Garraumtüre öffnen.

3

Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige „CLEn" erscheint.

4

Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „SC" erscheint.

5

Der Dampfgenerator wird entleert.

Störungsmeldungen

Sollten bei Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese am Display angezeigt.

Störungen an Ihrem Gerät die erlauben, dass das Gerät zum Garen weiter verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Uhr-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
E1	Gerät defekt	
E2	Durch eine externe Energieoptimierungs-anlage wurde die Heizung länger als 2 Minuten abgeschalten.	Energieoptimierungsanlage überprüfen!
E3	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E4	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E5	Kerntemperaturfühler defekt	Gerät kann ohne Kerntemperaturfühler betrieben werden. Kundendienst verständigen!
E6	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E7	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E8	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E9	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E10	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E11	Nach dem Einschalten wird keine Betriebsart angezeigt	Kundendienst verständigen!
E13	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E14	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E15	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E16	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E17	Umgebungstemperatur zu niedrig	Raumtemperatur muss größer 5 °C sein!
E18	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E19	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E20	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E21	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E22	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!

Inspektionsarbeiten die von technisch versierten Mitarbeitern durchgeführt werden können.

Gefahr!

- **Hochspannung!**
- **Vor Öffnen der Servicetür und Arbeiten an spannungführenden Teilen ist das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei zu schalten.**
- **Nur original Ersatzteile des Geräteherstellers verwenden.**

Reinigen des Luftfilters unterhalb des Installationsraumes

- Hebel zum lösen der Rastnase nach rechts drücken, Filter nach rechts schieben und nach unten herausnehmen.
- Luftfilter mindestens 1mal pro Monat in der Spülmaschine reinigen und nach dem Trocknen wieder einsetzen.
- Luftfilter sollte mindestens 2 mal jährlich erneuert werden.

Auswechseln der Garraumbeleuchtung

Bei Ausfall der Garraumbeleuchtung ist die Halogenlampe auszutauschen.

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

Decken Sie den Geräteablauf im Garraum mit einem Tuch ab und entfernen Sie die 4 Schrauben des Glashalterahmens.

Nehmen Sie den Rahmen mit Glas und Dichtungen ab.

Ersetzen Sie die Halogen-Glühlampe nur durch ein Original-Ersatzteil (ET Nr. 3024.0201).

Ersetzen Sie ebenfalls die beiden Dichtungen.

Dichtungsrahmen außen: ET Nr. 40.00.093
Dichtungsrahmen innen: ET Nr. 40.00.094

Bitte achten Sie darauf, dass die Glühlampe nicht mit den Fingern berührt werden darf.

Schrauben Sie den Halterahmen mit Glas und Dichtungen wieder fest und schalten Sie das Gerät ein.

Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung besteht aus einem fertig vulkanisierten Rahmen und ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

Sollte eine Dichtung ausgewechselt werden müssen, ziehen Sie die alte Dichtung aus der Führung heraus.

Reinigen Sie die Führungsschiene von Verunreinigungen.

Achten Sie beim Einbau der Dichtung darauf, dass der rechteckige Teil der Dichtung vollständig im Aufnahmerahmen steckt.

Bei der Montage ist vorheriges Anfeuchten der Haltelippen mit Seifenwasser empfehlenswert.

Garraumdichtungen

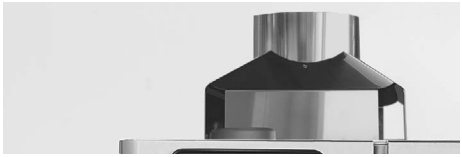
Typ 6 x 1/1 GN	**Art. Nr. 20.00.394**
Typ 6 x 2/1 GN	**Art. Nr. 20.00.395**
Typ 10 x 1/1 GN	**Art. Nr. 20.00.396**
Typ 10 x 2/1 GN	**Art. Nr. 20.00.397**
Typ 20 x 1/1 GN	**Art. Nr. 20.00.398**
Typ 20 x 2/1 GN	**Art. Nr. 20.00.399**

Hinweis:

Bei Entsorgung der Elektronik-Platine oder des Gerätes muss die Batterie der Steuerungsplatine separat entsorgt werden.

Geräteoptionen

Strömungssicherung (nur Gasgeräte)



Durchmesser Abgasrohr: 180 mm

UltraVent® Kondensationshaube

Die patentierte Kondensationstechnologie der UltraVent® Kondensationshaube bindet Dämpfe in geschlossenen Räumen vollständig und leitet diese durch das integrierte Ablaufsystem ab. Wrasen werden automatisch auch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt. Lästige Gargerüche werden erheblich reduziert. Ablufttechnische Installationen entfallen. Einfache Montage – auch nachträglich.

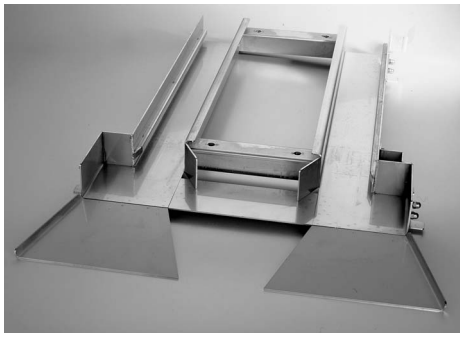
Nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür.

Dunstabzugshaube für Tischgeräte

Wrasen werden automatisch beim Öffnen der Garraumtür gebläseunterstützt abgesaugt (ohne Kondensationstechnik). Einfache Montage – auch nachträglich möglich.

Nur für Geräte mit Rechtsanschlagtür.

Einfahrrampe für 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN



Schrägen im Küchenboden in Einschubrichtung bis max. 20 mm können ausgeglichen werden. Schrägen im Küchenboden quer zur Einschubrichtung können bis 12 mm ausgeglichen werden.

Hitzeschild für linke Seitenwand

Sollte Installationsbedingt der geforderte Mindestabstand (350 mm) zu Hitzequellen (z. B. Grillplatte) nicht eingehalten werden können, kann der Abstand durch den Einsatz eines Hitzeschildes auf 50 mm reduziert werden.

Geräteoptionen

Combi-Duo

Typ 6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN
oder 10 x 1/1 GN (Elektro)
Typ 6 x 2/1 GN auf 6 x 2/1 GN
oder 10 x 2/1 GN (Elektro)

Typ 6 x 1/1 GN auf 6 x 1/1 GN (Gas)
Typ 6 x 2/1 GN auf 6 x 2/1 GN (Gas)

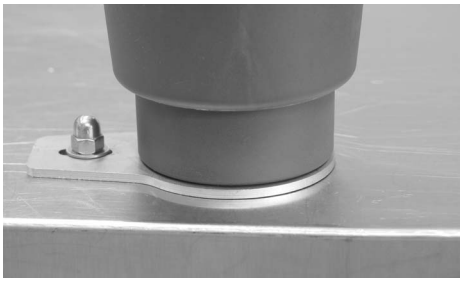
Standard
Oberster Einschub 1,60 m

Fahrbar
Oberster Einschub 1,72 m

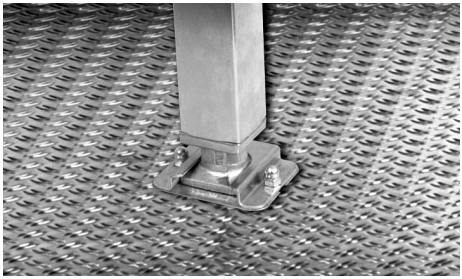
Mit 150 mm höhenverstellbaren Füßen
Oberster Einschub 1,68 m

Artikelnummern auf Anfrage.

Fußbefestigungen Tischgeräte



Bodenbefestigung für Standgeräte und Unterschränke



Leistungsbeispiele Rind- und Kalbfleisch

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vorheizen	
Filetsteak	würzen, leicht ölen	CombiGrill®	12 Stück	24 Stück	300 °	
Rumpsteak	würzen, leicht ölen, nicht plattieren	CombiGrill®	10 Stück	20 Stück	300 °	
Roastbeef	würzen, leicht einölen	Rost	6 kg	12 kg		
Rinderbraten (Schmorbraten)	Mirepoix zufügen Ø 80–100 mm, CNS abdecken	90 - 150 mm ungelocht CNS	6-8 kg	12-16 kg		
Rindsrouladen	würzen, mit heißer Sauce angießen, mit 20 mm GN abdecken	65 mm ungelocht	20-25 Stück	40-50 Stück		
Rinderleber	in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden	CombiGrill® oder 20 mm granit.	10 Stück	20 Stück	300 °	
Filet Wellington		20 mm granit.	6-8 kg	12-16 kg		
Tafelspitz	Vakuum gegart, Reifung im BT 106	Rost	6-8 kg	12-16 kg		
Kalbsfilet	würzen, leicht ölen	CombiGrill®	8 Stück	16 Stück	300 °	
Kalbskoteletten	kurz vor der Beschickung würzen	CombiGrill®	10 Stück	20 Stück		
Kalbsbraten		Rost und 65 mm CNS	8 kg	16 kg		
Kalbshaxe		Rost und 40 mm CNS	6 Stück	12 Stück		
Osso bucco	CNS abdecken	65 mm CNS	15 Stück	30 Stück		
Kalbsbrust		Rost und 65 mm CNS	1 Stück	2 Stück		
Ragout fin	warm in Kokotten abgefüllt, mit Sauce Hollandaise übergießen, gratinieren	20 mm granit.	nach Ø 10-12	nach Größe Stück		
Kalbsrücken		Rost und 40 mm CNS	1 Stück	2 Stück		
Kalbsschulter		Rost und 40 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg		

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

	Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
	1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
	250 ° 7 Min.			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
	260 ° 8-10 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
	140 ° 10 Min.	160 ° KT 56 °		18 kg	36 Stück	30 kg	60 kg	120 kg
	130-140 ° 90-120 Min.			24 kg	50 Stück	40 kg	80 kg	160 kg
	130-140 ° 60-80 Min.			75 Stück	150 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
	250 ° 8-10 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
	175 ° KT 52 °			24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg
	85 ° 165 Min.			24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg
	180 ° KT 68 °			24 Stück	50 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
	240 ° 10-12 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
	30 Min.	140 ° 40 Min.	160 ° KT 75 °	24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg
	30 Min.	140 ° 50 Min.	170 ° KT 85 °	18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
	130-140 ° ca. 90 Min.			45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
	30 Min.	140 ° 50 Min.	160 ° KT 75 °	3 Stück	6 Stück	5 Stück	10 Stück	20 Stück
	250 ° 6-8 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
	160 ° 45 Min.	180 ° KT 70 °		2 Stück	4 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück
	30 Min.	140 ° 50 Min.	170 ° KT 81 °	24 kg	50 kg	40 kg	80 kg	160 kg

Leistungsbeispiele Schweine-, Hammel- und Lammfleisch

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen	
Schweinemedaillon	würzen, leicht ölen, ca. 70 bis 80 g	CombiGrill®	20 Stück	40 Stück	300 °	
Schnitzel	natur, leicht ölen	CombiGrill®	10 Stück	20 Stück	300 °	
Schweinekotelett (paniert)	Bräunungsfett,	Back- u. Bratblech	8 Stück	16 Stück	300 °	
Schweinekarbonaden (geschmort)	marinieren, mit heißer Sauce angießen	40 mm granit.	10 Stück	20 Stück		
Frikadellen		Back- u. Bratblech	15 Stück	30 Stück	300 °	
Meatballs		20 mm granit.	45 Stück	90 Stück		
Schweinerücken		Rost und 40 mm CNS	8 kg	16 kg		
Schweinebraten Nacken		Rost und 65 mm CNS	8 kg	16 kg		
Krustenbraten (gefüllter Schw.-Bauch)	portionsgerecht nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost und 40 mm CNS	5-7 kg	10-14 kg		
Kasseler Nacken	ausgelöst	Rost und 65 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg		
Eisbein	Fond auffangen, evtl. für Sauerkraut	Rost und 65 mm CNS	7-9 Stück	14-18 Stück		
Schweinshaxen	nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost	6-8 Stück	12-16 Stück		
Schinken in Brotteig	Schinken 3/4 vorgaren, anschließend einschlagen	Back- u. Bratblech	ca. 6 kg	ca. 12 kg		
Hackbraten	wenn in Formen, Rost verwenden	20 mm granit.	6 kg	12 kg		
Leberkäse	in Alu-Schalen abgefüllt	Rost	4-6 kg	8-12 kg		
Spareribs	nach dem Dämpfen 12 h marinieren	Rost und 20 mm granit.	3 kg	6 kg		
Schweineschulter	mit Schwarte, nach dem 1. Schritt Schwarte einschneiden	Rost und 40 mm CNS	8 kg	16 kg		

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
250 ° 8-10 Min.			60 Stück	120 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
250 ° 12-15 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
200-220 ° 15 Min.			48 Stück	96 Stück	80 Stück	160 Stück	320 Stück
140-160 ° 50-60 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
200-220 ° 15 Min.			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück
180 ° 15 Min.			135 Stück	270 Stück	225 Stück	450 Stück	900 Stück
160 ° 30 Min.	180 ° KT 72 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
30 Min.	160 ° 40 Min.	180 ° 15 Min.	24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
30 Min.	160 ° 50 Min.	220 ° KT 78 °	21 kg	42 kg	35 kg	70 kg	140 kg
80 ° KT 65-70 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
100 ° KT 87 °			27 Stück	52 Stück	45 Stück	90 Stück	180 Stück
30 Min.	160 ° 60 Min.	220 ° KT 85 °	24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
170 ° 20 Min.	170 ° KT 72 °		12 kg	24 kg	18 kg	36 kg	72 kg
	160 ° 40 Min.		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg
130 ° KT 70 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg
30 Min.	vorheizen 300 °	190 ° 15 Min.	9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	60 kg
30 Min.	160 ° 50 Min.	220 ° KT 75 °C	16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg

Leistungsbeispiele Würste und TK

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Hausmacherwurst	Darm gleichmäßig füllen, evtl. hängend garen	Rost	ca. 30 Stück	ca. 60 Stück	
Weißwurst brühen	2 Fleischhaken, Eisenstab und Rost als Einhängevorrichtung	Rost	80 Paar	160 Paar	
Würste regenerieren		40 mm CNS	30 Stück	60 Stück	
Farcennockerl	für mise en place, mit Folie abdecken	20 mm CNS	50 Stück	100 Stück	
Leberknödel	Behälter leicht fetten	20 mm CNS	30 Stück	60 Stück	
Halbkonserven	Füllgewicht 200 g	20 mm CNS	40 Stück	80 Stück	
Wurst in Gläsern (250 g)	Gläser auf Wärmeeinwirkung und Kühlung prüfen	20 mm CNS	40 Stück	80 Stück	
TK-Convenience:					
Hähnchen Unter- und Oberkeule	vorgebraten	20 mm granit.	30 Stück	60 Stück	300 °
Cordon bleu	vorgebraten	20 mm granit.	8 Stück	16 Stück	300 °
Fischstäbchen	paniert	Back- u. Bratblech	50 Stück	100 Stück	300 °
Quiche Lorraine	vorgebacken in Alu-Formen ø 8 cm, 2 cm hoch, vorheizen 300 °C	20 mm CNS oder Alu perforiert	24 Stück	48 Stück	300 °
Lasagne	vorgegart	CNS 65 mm	10 Port.	20 Port.	
Pizza	vorgegart	Alu gelocht	2 Stück	4 Stück	300 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

	Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
	1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
	77 ° KT 72 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	80 ° KT 75 °			160 Paar	420 Paar	400 Paar	800 Paar	1600 Paar
	80 ° KT 75 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	80 ° 10-15 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
	100 ° 15 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	100 ° 40 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
	100 ° 50 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
	180 ° 20 Min.			180 Stück		300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	180 ° 25 Min.			48 Stück		80 Stück	160 Stück	320 Stück
	200-220 ° 20 Min.			300 Stück		500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
	200 ° 20 Min.			144 Stück	288 Stück	450 Stück	900 Stück	1800 Stück
	140 ° 30-40 Min.			30 Port.	60 Port.	50 Port.	100 Port.	200 Port.
	200 ° 10-12 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück

Leistungsbeispiele Wild, Geflügel und Pasteten

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Rehrücken, rosa	spicken, mit Spieß versehen	20 mm granit.	3 Stück	4 Stück	250 °
Rehkeule	hohl auslösen, würzen, bardieren, binden	CNS 40 mm	5-6 kg	10-12 kg	
Rehschulter	spicken, marinieren	CNS 40 mm	6 kg	12 kg	
Hasenrücken rosa	spicken, würzen	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	250 °
gespickte Hasenkeule	marinieren, würzen, heiße Sauce angießen, mit CNS-Behälter abdecken	CNS 65 mm	12 Stück	24 Stück	
Rehbraten	geschmort	CNS 65 mm	8 kg	16 kg	
Fasan	spicken, bardieren, würzen,	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	220 °
Wildente	würzen, spicken	20 mm granit.	3 Stück	6 Stück	
Truthahn	evtl. füllen,	CNS 40 mm	2 Stück	4 Stück	
Gans	gegebenenfalls füllen, würzen	CNS 40 mm	2 Stück	4 Stück	
Hähnchen (ganz) stehend/liegend	Gewürze kräftig einreiben,		6 Stück	12 Stück	
Hähnchen (1/2)		Rost und CNS 20 mm	8 Stück	16 Stück	
Hähnchenkeule	Keulen in Form auf Roste legen,	Rost und CNS 20 mm	10-12 Stück	20-24 Stück	300 °
gebackene Leberpastete	Pastetenform sauber abdecken	Rost und CNS 20 mm	6 kg	12 kg	

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
220 ° 25 Min.			6 Stück	8 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
140-160 ° 60-70 Min.			18 kg	32 kg	30 kg	60 kg	120 kg
140-150 ° 80-100 Min.			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg
200-220 ° 15-20 Min.			24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
140-160 ° 50 Min.			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
130 ° 90-120 Min.			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180 ° 25-30 Min.			18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
140-160 ° 60-70 Min.			9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
130 ° 90 Min.	150 ° KT 72 °		4 Stück	8 Stück	6 Stück	12 Stück	24 Stück
140 80 Min.	180 ° 25 Min.		4 Stück	8 Stück	6 Stück	12 Stück	24 Stück
160 ° 20 Min.	180 ° 20 Min.		18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
160 ° 20 Min.	180 ° 10 Min.		24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
220 ° 18 Min.			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
130 ° 40 Min.			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	120 kg

Leistungsbeispiele Fisch, Schalen- und Krustentiere

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	Menge pro GN 2/1	Vor-heizen
Lachs (ganze Schaustücke)	Lachs, Bauchlappen nach außen stellen	CNS 20 mm	1 Stück	2 Stück	
Lachsforellenfilet, Lachssteak	im Serviergeschirr, Fumets oder Wein zugeben	CNS 20 mm	20 Stück 15 Stück	40 Stück 30 Stück	
Lachssoufflée	Dariolen, Kokotten, Timbales,	Rost	15-20 Stück	30-40 Stück	
Heilbutt (portioniert)	Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter,	CNS 20 mm	15 Port.	30 Port.	
Seezungenröllchen	können auch mit Farce gefüllt sein	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	
Schollen	helle Seite oben	20 mm granit.	4-5 Stück	8-10 Stück	300 °
Forellen gebraten	würzen, leicht ölen,	20 mm granit.	8-10 Stück	16-20 Stück	300 °
Forelle blau	Fond mit Essig abschmecken, Bauchlappen seitlich ausstellen	CNS 40 mm	8-10 Stück	16-20 Stück	
Goldbarsch (auf Gemüsejulienne)	Julienne vorher blanchieren	CNS 20 mm	10-12 Stück	20-24 Stück	
Muscheln	Wein, Gemüsejulienne etc. zufügen	CNS 40 oder 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	
Fischklößchen		CNS 20 mm	50 Stück	100 Stück	
Fischterrine		Rost	3 Stück	6 Stück	
TK-Convenience:					
Fisch, überbacken in Alufolie, Mehrportionen		CNS 20 mm	12 Stück	24 Stück	300 °
Vorgebratener, panierter Goldbarsch		CNS 20 mm	15 Stück	30 Stück	300 °
Dorschfilets (vorgebraten)		CNS 20 mm	18 Stück	36 Stück	300 °

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

	Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
	1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
	75 ° KT 67 °			2 Stück	4 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück
	75 ° 6-8 Min. 80 ° 8-10 Min.			120 Stück 90 Stück	240 Stück 180 Stück	200 Stück 150 Stück	400 Stück 300 Stück	800 Stück 600 Stück
	75 ° 15 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
	75 ° 12 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
	75 ° 10 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
	250 ° 13 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
	250 ° 15 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
	100 ° 15-18 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
	85 ° 12 Min.			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
	95 ° 10 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
	75 ° 8-10 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
	75 ° KT 67 °			9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
	180 ° 30 Min.			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
	160 ° 20 Min.			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück
	175 ° 20 Min.			108 Stück	216 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück

Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	2/1	Vor-heizen	
Broccoli	TK (frisch, gelochter Behälter, Eiswasser abschrecken)	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg		
Blumenkohl	Röschen schneiden	CNS 65 mm gelocht	ca. 4 Köpfe	ca. 8 Köpfe		
Rosenkohl	TK, gefroren würzen, buttern erst bei Ausgabe	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg		
Spinat	frisch	CNS 65 mm gelocht	2 kg	4 kg		
Kohlrabi		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg		
Pariser Karotten		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg		
Junge Erbsen		CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg		
Spargel	Im Fond/Wasser garen	65 mm ungelocht	2–3 kg	4–6 kg		
Tomaten	blanchieren für z. B. Tomates Concassèes, Salat	20 mm gelocht	28 Stück	56 Stück		
Bohnen	TK-Ware, ganz oder gestiftelt, frisch blanchieren, mit Eiswasser abschrecken	CNS 65 mm gelocht	5 kg	10 kg		
Champignons	mit Zitrone beträufeln, evtl. Weißwein zugeben	65 mm ungelocht	2 kg	4 kg		
Wirsing (blanchieren)	Strunk ausschneiden bei frischer Ware in Eiswasser abschrecken	65 mm gelocht	2–3 Köpfe	4–6 Köpfe		
Paprikaschoten (gefüllt)	nur rote und gelbe verwenden	65 mm ungelocht	20–25 Stück	40–50 Stück		
überbackener Blumenkohl	jeder 2. Einschub,	Rost CNS 20 mm	30 Port.	60 Port.	300 °	
Gemüseplatten (Serviergeschirr)	vorgefertigt, Butter /Fett erst bei Ausgabe	Rost oder CNS 20 mm	4 Stück	8 Stück		
Gemüseauflauf		CNS 65 mm granit.	30 Port.	60 Port.		
Kohlrouladen	Kohlblätter gut blanchieren, (TK-Ware, vorheizen 300 °C)	65 mm gelocht CNS 65 mm	25 Stück	50 Stück		
Bauernomelette	ca. 1- bis 2 cm unter Rand füllen	CNS 40 mm	30 Port.	60 Port.		
Getreide quellen	kalt ansetzen und stehen lassen verkürzt die Garzeit	CNS 65 mm granit.	2 kg	4 kg		
Vollwertauflauf	Quellzeit der Körner beachten	CNS 40 mm	30 Port.	60 Port.		
Moussaka	2 cm unter Oberkante füllen	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.		

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

	Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x2/1 10x1/1	20x1/1	20x2/1
	100 ° 15 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	100 ° 18 Min.			12 Köpfe	24 Köpfe	20 Köpfe	40 Köpfe	80 Köpfe
	100 ° 15 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	100 ° 8 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
	100 ° 15–18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	100 ° 15–18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	100 ° 15–18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	100 kg
	100 ° 15–20 Min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	60 kg
	100 ° 1–2 Min.			225 Stück	336 Stück	280 Stück	560 Stück	1120 Stück
	100 ° 15–18 Min.			15 kg	30 Stück	25 kg	50 kg	100 kg
	100 ° 10–12 Min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
	100 ° 6–8 Min.			9 Köpfe	18 Köpfe	15 Köpfe	30 Köpfe	60 Köpfe
	160–180 ° 45 Min.			75 Stück	125 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
	250 ° 8–10 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
	110–130 ° 8–10 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
	140 ° 45 Min.	150 ° 10 Min.		90 Port.	180 Stück	150 Port.	300 Port.	600 Port.
	140 ° 40 Min.	160 ° 10 Min.		75 Stück	150 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
	140 ° 35 Min.	160 ° 10 Min.		90 Port.	180 Stück	150 Port.	300 Port.	600 Port.
	100 ° 30 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
	140 ° 35 Min.	160 ° 10 Min.		90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
	15 Min.	140 ° 40 Min.	160 5 Min.	90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.

Leistungsbeispiele Eier, Beilagen

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	2/1	Vor-heizen	
Eier (hartgekocht)	Zeitnehmung nach dem Beschlagen der Sichtscheibe (weich 7 Min. / hart 15 Min.)	65 mm gelocht	60-100 Stück	120-200 Stück		
Ei in der Kokotte (pochiertes Ei)	Beschickung evtl. mit Folie oder GN-Behältern abdecken	CNS 20 mm	20 Stück	40 Stück		
Royal Eierstich	in Formen oder GN-Behältern	65 mm ungelocht	4 Liter	8 Liter		
Eierstich im Darm	auf Roste knüpfen und einhängen	Rost oder 20 mm CNS				
Eiersouffles	Milch aufkochen, danach Eier einmengen, mit Folie abdecken	65 mm CNS	4 Liter	8 Liter		
Rührei	Eier einschlagen, Milch oder Sahne verquirlen, abdecken	65 mm ungelocht	4 Liter	8 Liter		
Quiche	Boden vorgebacken	20 mm granit.	10 Stück	20 Stück		
Salzkartoffeln	quer geviertelt, salzen, gut durchmengen	100–150 gelocht	8-14 kg	16-28 kg		
Pellkartoffeln	große Kartoffel können auch als "Idaho Potatoe" auf Rost gegart werden	100–150 gelocht	6-12 kg	14-24 kg		
Klöße/Knödel	CNS-Behälter leicht einölen	20 mm CNS	30 Stück	60 Stück		
Bratkartoffeln	auf Punkt gegart, auf lose Schüttung achten	40 mm granit.	2 kg	4 kg		
Kartoffeln in Folie	Kartoffeln in Folie einhüllen, auf Salzbett legen	20 mm CNS	20 Stück	40 Stück		
Kartoffelgratin	auf gleichmäßige Schnittstärke achten,	40 mm granit.	30 Port.	60 Port.		
Pommes Macaire	TK-Ware	20 mm granit.	40 Stück	80 Stück		
Vakuumgaren Kartoffeln	geviertelt, tourniert	Rost	4-4,5 kg	8-9 kg		
Reis	Langkorn, Fond – Wasser – Brühe: Verhältnis 2:1, quellen verkürzt Garzeit	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg		
Wildreis	Verhältnis 3:1, Verkürzung der Garzeit	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg		
Milchreis	3 Teile Milch, 1 Teil Rundkorneis, Zimtstange, Zucker, Vanille	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg		
Teigwaren (regenerieren)	Spaghetti, Spätzle, Bandnudeln usw.	65 mm ungelocht CNS	2 kg	4 kg		
Canneloni	mit Sauce eben bedecken	65 mm ungelocht	30 Port.	60 Port.		
Lasagne		65 mm ungelocht CNS	20 Port.	40 Port.		
Nudelauflauf	Eiermasse gut eingießen	40 mm oder 65 mm granit.	20 Port.	40 Port.		

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x2/1 10x1/1	20x1/1	20x2/1
100 ° 12-15 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
90 ° 6-8 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
85 ° 30 Min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
85 ° 30 Min.			ca. 15 Liter	30 Liter	30 Liter	60 Liter	20 Liter
90 ° 20 Min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
100 ° 12 Min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
150 ° 10 Min.	175 ° 10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
100 ° 30-35 Min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
100-130 ° 45-50 Min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
100 ° 25 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
230 ° 15 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
180 ° 45-50 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
150 ° 40 Min.	180 ° 10 Min.		90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
200-220 ° 15-18 Min.			240 Stück	480 Stück	400 Stück	800 Stück	1600 Stück
100 ° 30 Min.			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
100 ° 25 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 45 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
90-100 ° 35-40 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100 ° 10 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150 ° 30-35 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
150 ° 40 Min.	170 ° 10 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	400 Port.
150 ° 35 Min.	170 ° 5 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	400 Port.

Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 1

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	2/1	Vor-heizen	
Apfelstrudel (Strudelteig)	Ei, Milch oder Zuckerwasser bestreichen	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	2 Stück	4 Stück		
TK-Apfeltaschen	evtl. mit Liason bestreichen, vorheizen	Back- u. Bratblech 20 mm Alu perforiert	10 Stück	20 Stück		
Biskuitboden (Biskuitrouladen)		20 mm granit.	1 kg	2 kg		
Biskuit-Böden Ring	Ø 26 cm, jeder 2. Einschub	Back- u. Bratblech	2 Formen	4 Formen		
Blätterteig, Pasteten, Fleurons	exakt mit Ei bestreichen,	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	Dez 15 Stück	24-30 Stück		
Blätterteig-Teilchen - frisch	jeder 2. Einschub	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	je nach Größe	je nach Größe		
Blätterteigbackwerk mit Füllung (Käse etc.)	evtl. mit Ei bestreichen	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	12 Stück	24 Stück		
Blechkuchen	jeder 2. Einschub	20 mm oder 40 mm	30 Port.	60 Port.		
Christstollen	in Hauben gesetzt, gut ausgekleidet	Back- u. Bratblech	2 kg	4 kg		
Croissants - frisch	Gären "Vario-Dampf" 34 °C,	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	12 Stück	24 Stück		
Kompotte	Früchte gleichmäßig schneiden, nach dem Dämpfen nachziehen lassen	65 mm ungelocht	30 Port.	60 Port.		
Obst-Garnituren	Äpfel, Birnen, etc. tournieren oder ausstechen	20 mm	30 Stück	60 Stück		
Heiße Früchte	TK-Ware, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, im Serviergeschirr	Rost	15 Stück	30 Stück		
Obst-Konserven (Gläser)	Ø 10–12 cm, z. B. Birnen, Füllmenge 1 Liter	Rost oder 20 mm	10 Stück	20 Stück		
Kabinettpudding	Kastenformen auskleiden (Folie oder Backpapier)	Rost	4 Stück	8 Stück		
Creme Caramel (Gläser)	Dariolen, Kokotten, Timbales etc.	Rost oder 20 mm	40 Stück	80 Stück		

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
1. Schritt	**2. Schritt**	**3. Schritt**	**6x1/1**	**6x2/1**	**10x2/1 10x1/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
170 ° 40-50 Min.			6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
170 ° 20 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
180 ° 12 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
170-180 ° 30-40 Min.			6 Formen	12 Formen	10 Formen	20 Formen	40 Formen
185 ° 7 Min.	185 ° 10 Min.		45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
170 ° 7 Min.	170 ° 10 Min.						
170 ° 20-25 Min.			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
160 ° 35-40 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
160 ° 55 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
170 ° 15-20 Min.			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
100 ° 20-25 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
100 ° 6-8 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
80-90 ° 4-6 Min.			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück
100 ° 50-60 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
90 ° 45 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
85 ° 35 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück

Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 2

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN 1/1	2/1	Vor-heizen	
Hefekuchen	jeder 2. Einschub	20 mm granit. od Back- u. Bratblech	2 kg	4 kg		
Hefezöpfe 500 g		20 mm granit. oder Alu perforiert	2 Stück	4 Stück		
Käsekuchen	jeder 2. Einschub	Ø 16 cm Ring	40 Port.	80 Port.		
Marmorkuchen	Formen exakt ausstreichen, nach 10 Min. backen oben einschneiden	Rost od. Back- u. Bratblech	4 Kasten-Formen	8 Kasten Formen		
Mischbrot		20 mm granit. oder Alu perforiert	3 Stück	6 Stück		
Mürbteig und Spritzgebäck	auf gleichmäßige Stärke achten	20 mm granit. Back- u. Bratblech	24 Stück	48 Stück		
Plundergebäck	Backtemperatur je nach Füllung	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	10 Stück	20 Stück		
Sandkuchen	Formen auf Roste	Rost	4 Stück	8 Stück		
Savarin	Formen buttern und mehlen	Rost	10 Stück	20 Stück		
Stollen ca. 200 g	leichte Masse	Back- u. Bratblech	4 Formen	8 Formen		
Streuselkuchen	Streusel gleichmäßig verteilen	20 mm granit	40 Port.	80 Port.		
Wiener-Boden	Masse gleichmäßig verteilen Ø 26 cm Tortenring	20 mm granit. od. Back- u. Bratblech				
Brötchen Semmel	TK-Produkte	Alu perforiert Back- u. Bratblech	15 Stück	30 Stück		
Weißbrot Kastenform (700 g)	jeder 2. Einschub	20 mm granit. Back- u. Bratblech	4 Stück	8 Stück		
Aufbacken Baguettes, Brötchen, Jour-Gebäck	TK-Rohlinge, ca. 45-50 g	Back- u. Bratblech oder Alu perforiert	10-12 Stück	20-24 Stück		
Toast	gegebenenfalls leicht buttern	Rost	15-18 Stück	30-36 Stück		
Vakuumgaren Früchte	Wein, Likör etc. zugeben	Rost	4 kg	8 kg		
Zimtschnecken	Gären "Variodampf" 30 °C	20 mm granit. od. Back- u. Bratblech	12 Stück	24 Stück		
Zwetschgendatschi	Hefeteig ca. 5mm dick/Gären	20 mm granit. od. Back- u. Bratblech	30 Port.	60 Port.		

KT = Kerntemperatur.

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

	Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x2/1 10x1/1	20x1/1	20x2/1
		175 ° 5 Min.	175 ° 25 Min.	6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
		175 ° 5 Min.	175 ° 30 Min.	6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
		160 ° 50-60 Min.		120 Port.	240 Port.	200 Port.	400 Port.	800 Port.
		160 ° 45 Min.		12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
		160-180 ° 75-85 Min.		9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
		175 ° 12 Min.		144 Stück	288 Stück	240 Stück	480 Stück	960 Stück
		170-180 ° 16-18 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
		160-180 ° 40-60 Min.		12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
		190 ° 10-12 Min.		30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
		160 ° 50-70 Min.		12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
		160-180 ° 30-35 Min.		120 Port.	240 Port.	200 Port.	400 Port.	800 Port.
		160 ° 35 Min.						
		140 ° 5 Min.	170 ° 10 Min.	45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
		140 ° 5 Min.	170 ° 30-35 Min.	12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
		160-180 ° 10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
		250 ° 5 Min.		108 Stück	216 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück
		80-100 ° 20-30 Min.		24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
		175 ° 15 Min.		36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
		160 ° 35 Min.		90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.

? Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen. Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen. Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik"). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängegestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbeleuchtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik").
Wassermangel „Blinkendes Wasserhahn-Symbol".	Wasserhahn geschlossen. Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Wasserhahn öffnen. Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät.	Gerät ist nicht nivelliert. Ablauf verstopft.	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch). Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr wie in der Installationsanleitung beschrieben verlegen.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst.	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen.
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Gasgerät zeigt „PLO" an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen. Gasdruck zu gering.	Gashahn öffnen. Lüftungsdecke einschalten. Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste	Garraum zu heiß	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise", „Cool Down")

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Hersteller:	Rational AG
Anschrift:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germany
Produkt:	Großküchen-Heißumluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung:	**CM 61, CM 62, CM 101, CM 102, CM 201, CM 202**

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

73/23/EWG
mit Änderungen
„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen".

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Bestimmungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 Teil 1): 2001-08: EN 60335-1:94 + A1 +A2 +A11 bis/to A 16:2001
DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700 Teil 42):2001-10: EN 60335-2-42:2000

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des VDE.

oppure

oppure

Zeichengenehmigungs-Nr.:	Nr.: 40008551
Aktenzeichen:	1174800-2272-0013 / 37881 F210/SCU
Aussteller:	Rational AG, Iglinger Straße 62, D-86899 Landsberg, Deuschland
Ort, Datum:	Landsberg, 2004-05-03
Unterschrift:	Dipl. Ing. Roland Hegmann Produktentwicklung

EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

Hersteller:	Rational AG
Anschrift:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germany
Produkt:	Großküchen-Heißumluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung:	**CM 61, CM 62, CM 101, CM 102, CM 201, CM 202** **SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202**

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

89/336/EWG
mit Änderungen
„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über elektromagnetische Verträglichkeit".

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den Bestimmungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2): 2002-08: EN 55014-2:1997 + A1:2001
Requirements of category II
DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-2): 2003-09: EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002
DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2):2001-12: EN 61000-3-2:2000
DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3):2002-05: EN 61000-3-3:1995 + Corr.: 1997 + A1:2001

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen des untenstehenden Zeichens des VDE.

Zeichengenehmigungs-Nr.:	Nr.: 100490
Aktenzeichen:	1174800-2272-0010 / 33661 FG43/BRL
Aussteller:	Rational AG, Iglinger Straße 62, D-86899 Landsberg, Deuschland
Ort, Datum:	Landsberg, 2004-05-03
Unterschrift:	Roland Hegmann Dipl. Ing. Roland Hegmann Produktentwicklung

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Hersteller:	Rational AG
Anschrift:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germany
Produkt:	Großküchen-Heißumluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung:	**CM 61 G, CM 62 G, CM 101 G, CM 102 G, CM 201 G, CM 202 G** **SCC 61 G, SCC 62 G, SCC 101 G, SCC 102 G, SCC 201 G, SCC 202 G**

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

90/396/EEC

Das Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Identifizierungs-Nr.: 0063BO3847), Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, hat das Produkt geprüft und zertifiziert.

Zeichengenehmigungs-Nr.:	Nr.: 175847
Aussteller:	Rational AG, Iglinger Straße 62, D-86899 Landsberg, Deuschland
Ort, Datum:	Landsberg, 2004-05-03
Unterschrift:	Dipl. Ing. Rainer Otminghaus Produktentwicklung

EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

Hersteller:	Rational AG
Anschrift:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Germany
Produkt:	Großküchen-Heißumluftofen mit Dämpfgerät
Typenbezeichnung:	**CM 61 G, CM 62 G, CM 101 G, CM 102 G, CM 201 G, CM 202 G** **SCC 61 G, SCC 62 G, SCC 101 G, SCC 102 G, SCC 201 G, SCC 202 G**

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmungen der Richtlinie:

89/336/EWG
mit Änderungen
„Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über elektromagnetische Verträglichkeit".

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den wesentlichen Schutzanforderungen der Richtlinie wird durch die vollständige Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

DIN EN 50165 (VDE 0700 Teil 450) 1997 +A1:2001 + Berechtigung Februar 1998
DIN EN 55014-2 (VDE 0875 Teil 14-2): 2002-08: EN 55014-2:1997 + A1:2001
Requirements of category II
DIN EN 55014-1 (VDE 0875 Teil 14-2): 2003-09: EN 55014-1:2000 + A1:2001 + A2:2002
DIN EN 61000-3-2 (VDE 0838 Teil 2):2001-12: EN 61000-3-2:2000
DIN EN 61000-3-3 (VDE 0838 Teil 3):2002-05: EN 61000-3-3:1995 + Corr.: 1997 + A1:2001

Das Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Identifizierungs-Nr.: 0063BO3847), Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn, hat das Produkt geprüft und zertifiziert.

Zeichengenehmigungs-Nr.:	Nr.: 175847-EMC
Aussteller:	Rational AG, Iglinger Straße 62, D-86899 Landsberg, Deuschland
Ort, Datum:	Landsberg, 2004-05-03
Unterschrift:	Dipl. Ing. Rainer Otminghaus Produktentwicklung

CLUB RATIONAL

Jetzt anmelden und Mitglied werden!

Als Mitglied haben Sie Zugriff auf eine branchenweit einzigartige internetbasierte Plattform mit vielen Services und Vorteilen!

Ihre CLUB Vorteile auf einen Blick:

Aufrüstung zum Nulltarif
Stets die neueste SelfCooking Center®-Software!

Rezepturen – einfach auf Tastendruck
Die besten Rezepte für Ihr SelfCooking Center®!

Download-Bereich
Dokumentationen für alle Geräteserien!

ChefLine® auch per E-Mail
Kompetente Hilfe von Koch zu Koch!

ServiceInfo auch per E-Mail
RATIONAL Service – Jederzeit für Sie da!

Vierteljährlicher Newsletter
Sie bleiben immer gut informiert!

Kostenlose SelfCooking Center®-Seminare
Chef Academy – Ihr Weg zum SelfCooking Center®-Profi!

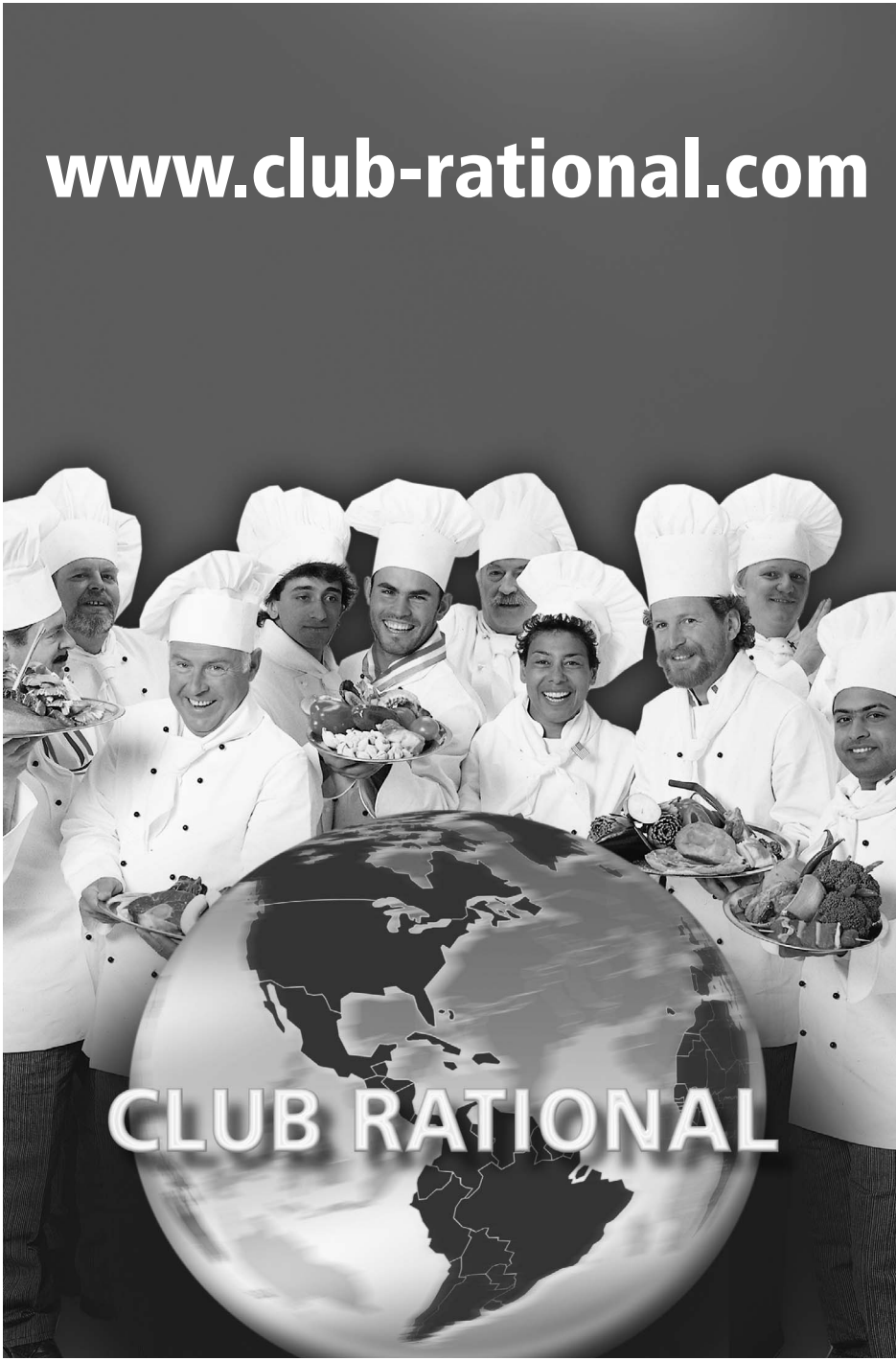
Antworten auf häufige Fragen
Was Sie schon immer wissen wollten!

Die CLUB-Mitgliedschaft ist für Sie kostenlos!

Melden Sie sich noch heute an!

www.club-rational.com

www.club-rational.com



Notizen

RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NeTHerlandS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

Представительство
РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区ý¬楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
팩스:+82-2-3443-5131
E-mail:info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
传真：+86 21 64730197
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

80.01.071 · V-07 · MediaDesign and Services · Ad · 06/07